

Za jakých pravidel se může dostat zvěřina na talíř českého spotřebitele?

04. 11. 2022

V Praze dne 4. 11. 2022 Tisková zpráva - Podzimní období je tradičně také obdobím intenzivního lovu zvěře. Na jídelních lístcích restaurací, na pultech obchodů i na stolech domácností se v tento roční čas objevuje častěji než po zbytek roku zvěřina. Coby potravina živočišného původu také ona spadá do oblasti veterinárního dozoru. Je proto dobré si připomenout za jakých pravidel může být zvěřina uváděna na trh a jaká je úloha veterinárního dozoru v této oblasti.

Varianty, jak se může dostat zvěřina legální cestou do tržní sítě, jsou v podstatě dvě. První je prostřednictvím tzv. přímého prodeje v malém množství, druhá prostřednictvím zvěřinového závodu. U obou variant musí být zvěřina před uvedením na trh prohlédnuta. V případě prodeje v malém množství je legislativa mírnější a stačí prohlídka ze strany tzv. proškolené osoby. Neprohlédnutý kus může konzumovat pouze uživatel honitby nebo oprávněný účastník lovu, avšak na vlastní riziko a jen ve své domácnosti. Druhy vnímavé na parazita svalovce neboli trichinelu (především divoká prasata), musí být vyšetřeny na její přítomnost vždy, a to i pokud je zvíře určeno ke spotřebě v domácnosti lovce. Laboratoře, které mají k tomuto vyšetření oprávnění, lze, stejně jako místa pro sběr vzorků, nalézt na webu Státní veterinární správy (SVS).

Ve zvěřinových závodech prohlíží všechna těla ulovené volně žijící zvěře veterinární dozor, tedy zaměstnanci SVS. SVS také eviduje všechna vyšetření prasat na trichinelu, za prvních deset měsíců letošního roku to je předběžně 146.500 a půl tisíce vzorků prasat divokých.

Zvěřinu v kůži nebo peří v malých množstvích může prodávat/dodávat jen uživatel honitby z níž zvěř pocházela. V rámci tohoto režimu mohou uživatelé honiteb prodávat zvěřinu konečnému spotřebiteli buď přímo, nebo prostřednictvím maloobchodní prodejny. Mohou zvěřinu dodat také do maloobchodního zařízení, které je pro tuto činnost registrováno. Drobnou zvěř, jako jsou například zajíci či bažanti, je možné prodávat také na trzích. Podrobně jsou pravidla pro prodej malého množství zvěřiny popsána v následující publikaci.

Prohlídka proškolenou osobou musí být provedena co nejdříve po ulovení. Pokud proškolená osoba podle určitých znaků zjistí, že by maso mohlo představovat zdravotní riziko, musí informace předat uživateli honitby a ten musí zvěřinu (tělo i s orgány a hlavou) buď předložit k prohlídce veterinárnímu inspektorovi, nebo, není-li to možné, zvěřinu vyřadit, jako nevhodnou k lidské spotřebě.

V současné době je možné v rámci přímého prodeje (v malém množství), prodávat až 4 000 kusů velké volně žijící zvěře a 100 000 kusů drobné volně žijící zvěře odlovených v jedné honitbě za rok.

Provozovatel, který chce zvěřinu stahovat a prodávat jako maso, nebo vyrábět ze zvěřiny výrobky, vše pouze v omezeném množství, a dodávat je v místě výroby jen konečnému spotřebiteli (jen třetinu z omezené produkce je možné prodat do dalšího maloobchodu), musí být registrován u krajské veterinární správy (KVS) jako maloobchodní zařízení určené pro zacházení se zvěřinou. Stejným způsobem musí být registrována i restaurace, která chce nakoupit zvěřinu v kůži nebo peří a na místě ji zpracovat na pokrmy. Pokud by provozovatel chtěl zvěřinu stahovat a prodávat bez jakéhokoli omezení, musí být KVS schválený a registrovaný jako zařízení pro nakládání se zvěřinou (zvěřinový závod) a být tak pod stálým veterinárním dozorem. Pro představu například v uplynulém roce 2021

provedli veterinární inspektoři ve zvěřinových závodech téměř 38 000 prohlídek srnčí zvěře, 31 000 jelení, téměř 9 700 dančí, 2 600 mufloní a necelých 47 000 prohlídek černé zvěře. Čísla se týkají počtu prohlídek nikoliv kusů zvěře.

Kontrolování veterinárním dozorem jsou také myslivci. V letošním roce u uživatelů honiteb veterinární inspektoři provedli zatím 298 kontrol, z toho v deseti případech zjistili nějakou závadu. Nejvíce pochybení se, tak jako loni, týkalo chybějícího vyšetření uloveného prasete divokého na trichineu, případně dodání nevyhovujícího vzorku. Ve dvou honitbách byla zjištěna absence vyšetřování na klasický mor prasat. V jednom případě bylo zjištěno, že některý z lovců protiprávně dodal část stažené zvěře do restaurace.

SVS kontroluje také osoby proškolené k provádění zdravotních a hygienických kontrol zvěřiny. Těch letos zatím zkontrolovala celkem 212. Závady byly zjištěny pouze v jednom případě. Jednalo se o podvodnou prohlídku zvěře. Proškolená osoba nejspíše přijde o osvědčení i průkaz prohlížeče zvěře (případ je v řízení).

V legislativě upravující zacházení se zvěřinou došlo v poslední době k několika změnám. V předpisech EU se například nově objevily požadavky na tzv. sběrná střediska zvěřiny, tedy zařízení používaná ke skladování těl a vnitřností volně žijící zvěře před jejich přepravou do zařízení pro nakládání se zvěřinou.

Připravovanou změnou je novela vyhlášky 128/2009 Sb. Tato vyhláška razantně zvýší tzv. omezené množství zvěře zpracovávané v maloobchodních zařízeních registrovaných KVS jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou. Vyhláška bude dále umožňovat, aby do Prahy mohly v rámci maloobchodní činnosti dodávat i maloobchody krajů, které sousedí se Středočeským krajem. Vyhláška již byla Evropské komisi notifikována a čeká na zpracování našimi zákonodárci a zveřejnění ve sbírce zákonů.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí SVS